

Pacific University CommonKnowledge

Humanities Capstone Projects

College of Arts and Sciences

5-2015

An Analysis of Lyonnais Gastronomy

Cody Liskh
Pacific University

Follow this and additional works at: <http://commons.pacificu.edu/cashu>



Part of the [French and Francophone Language and Literature Commons](#)

Recommended Citation

Liskh, Cody, "An Analysis of Lyonnais Gastronomy" (2015). *Humanities Capstone Projects*. Paper 23.

This Capstone Project is brought to you for free and open access by the College of Arts and Sciences at CommonKnowledge. It has been accepted for inclusion in Humanities Capstone Projects by an authorized administrator of CommonKnowledge. For more information, please contact CommonKnowledge@pacificu.edu.

An Analysis of Lyonnais Gastronomy

Document Type

Capstone Project

Degree Name

Bachelor of Arts

Department

World Languages

First Advisor

Jann Purdy, Ph.D.

Subject Categories

Arts and Humanities | French and Francophone Language and Literature

Rights

[Terms of use for work posted in CommonKnowledge.](#)



An Analysis of Lyonnais Gastronomy

by

Cody Liskh

Faculty Supervisor

Jann Purdy, Ph.D.

Associate Professor of French

May 2015

Les Ingrédients du Succès: Une Analyse de la Gastronomie Lyonnaise

La gastronomie est l'art ou la science de bien manger, et elle inclut les connaissances et la compréhension de tout ce qui concerne les humains lorsqu'ils mangent. C'est un champ qui englobe plusieurs sujets comme l'étude de l'agriculture, le commerce international, et le rôle que nos sens et l'environnement jouent dans le façonnement de nos notions culturelles et individuelles de la nourriture. Son approche holistique utilise des théories et des méthodologies historiques, sociologiques, anthropologiques et économiques, mais elle englobe également les aspects sensuels et expérientiels qui rendent la nourriture digne d'être étudiée. C'est un domaine fascinant et stimulant à étudier car il se concentre sur la relation entre une région particulière et l'alimentation. Ainsi, la gastronomie est un mélange complexe de nombreux facteurs, ce qui explique pourquoi la nourriture que l'on trouve dans un certain endroit a son propre caractère.

Bien que le concept de gastronomie soit connu depuis des siècles, un Français nommé Joseph de Berchoux a inventé le terme en 1803 dans son œuvre *Gastronomie Ou l'homme des champs d'une table*. Originaire de la ville Roanne dans le centre de la France, il déménage à Lyon pendant son enfance et est clairement inspiré par la nourriture à l'âge adulte, notamment lorsqu'il rédige un poème qui décrit la cuisine lyonnaise :

Voulez-vous réussir dans l'art de que je professe ?
 Ayez un bon château dans l'Auvergne ou la Bresse,
 Ou plutôt près de lieux où Lyon voit passer
 Deux fleuves amoureux tout prêts à s'embrasser ;
 Vous vous procurerez sous ce ciel favorable
 Tout ce qui peut servir aux douceurs de la table.¹

¹ De Berchoux, Joseph. *Gastronomie ou l'homme des champs à table*. 1805. 37. Print.

Autrement dit, selon Berchoux, la meilleure façon de découvrir ce nouvel art gastronomique est de découvrir la cuisine lyonnaise. Mais quels sont les facteurs gastronomiques qui ont inspiré cet homme à écrire avec tant de joie à propos de la nourriture qu'il mangeait à Lyon ? Comme nous le verrons, l'embrassement amoureux entre ces deux fleuves conjoignant à Lyon est également une analogie parfaite qui décrit l'unification de nombreuses forces qui se combinent pour rendre la cuisine Lyonnaise si exceptionnelle, régionalement parlant.

La France, un pays plus petit que l'État américain du Texas, est un pays d'une diversité incroyable en ce qui concerne les plats régionaux et chaque région de France a sa propre cuisine distinctive. Il suffit de parcourir une très courte distance pour entrer en contact avec une cuisine locale très différente et une autre identité gastronomique, ce qui contraste de manière frappante avec la situation en Amérique du Nord. Par exemple, les meilleures crêpes de toute la France se trouvent dans la région du nord-ouest en Bretagne; les meilleurs escargots sont élevés et la moutarde produite en Bourgogne; la quiche Lorraine dans le nord de la France; et le cassoulet mijoté dans le sud-ouest du pays. Beaucoup de temps serait nécessaire pour documenter la quantité presque exponentielle de plats régionaux qui peuvent être trouvés dans toute la France. Tous ces beaux choix nous amènent à la question suivante : qu'est-ce qui rend la réputation gastronomique de Lyon tellement excellente ? Comme nous le verrons, il existe des facteurs qui sont exclusifs à cette ville et qui contribuent tous à cette justification.

L'acte de manger de la nourriture représente une partie importante de ma vie de tous les jours et je cherche toujours à trouver les meilleurs aliments au goût. Mais j'ai compris que mes vues sur la gastronomie ont toujours été limitées par mon environnement et ma propre culture. Depuis que j'ai découvert que Lyon a été choisie comme capitale de la gastronomie, avec sans

doute la meilleure nourriture du monde, il m'a tardé de découvrir pourquoi ; cette réputation a certainement besoin d'être étudiée davantage. Mon expérience dans la région Rhône-Alpes m'a donné l'occasion de découvrir enfin cette cuisine de première main et d'enquêter sur les vraies raisons pour lesquelles cette région est considérée comme si prestigieuse. Grâce à des recherches approfondies, j'ai pu être en mesure de conclure quelles forces ont établi Lyon comme ville gastronomique par excellence. Un déplacement géographique m'a été nécessaire pour commencer à comprendre ces forces.

Les Forces Géographiques

La géographie a toujours joué un rôle prédominant dans le développement des sociétés à travers le monde. Il est difficile d'imaginer l'histoire de l'Egypte ancienne sans le Nil, l'empire Inca sans les vastes montagnes des Andes et les Grecs sans accès à la mer Méditerranée. La géographie est primordiale à divers égards : non seulement elle produit des types de plantes qui pourraient ou non être cultivés, mais elle détermine aussi quelles populations pourraient converger, interagir et faire commerce. Ainsi, il n'est pas étonnant que la géographie spécifique de Lyon ait grandement contribué à son développement et surtout à sa gastronomie. Nous pouvons également voir comment des nombreuses forces géographiques, et les possibilités qu'elles entraînent, expliquent pourquoi la ville de Lyon et sa nourriture sont demeurées uniques en comparaison à d'autres régions de France. Grâce à des événements naturels ayant affecté la terre il y a millions d'années, formant ainsi des fleuves majeures dans ce domaine du sud-est de la France, nous pouvons explorer les éléments géographiques spécifiques qui ont permis l'accès à des produits alimentaires, contribuant à l'identité gastronomique particulière de Lyon.

Pour expliquer dans quelle mesure la géographie a vraiment influencé la réputation gastronomique de Lyon aujourd'hui, il est nécessaire de comprendre les changements qui s'opéraient sur terre avant l'apparition des civilisations modernes. Il y a environ cinquante millions d'années, des forces incroyables façonnaient le paysage européen. Les géologues appellent cet événement monumental « le grand plissement alpin » en raison de son influence sur la création des Alpes dans la région.² Suite à cet énorme déplacement tectonique, les Alpes se sont créées, et le sud-est de la France est devenu une série de rides rocheuses. La partie la plus à

² Chelminski, Rudolph. *I'll Drink to That: Beaujolais and the French Peasant Who Made It the World's Most Popular Wine*. New York, NY: Gotham, 2007. 4. Print.

l'est de ces rides, où la Saône se trouve aujourd'hui, était riche de granit au nord et de calcaire et d'argile au sud, avec des monts incroyablement raides partout.³ Ces forces tectoniques puissantes, qui ont transformé les gisements minéraux dans la terre, la quantité de lumière des angles sur la terre et la création des rivières navigables autour de la terre, ont toutes contribué à fonder l'identité gastronomique de Lyon au fil des années.

Durant l'antiquité, l'emplacement de Lyon (appelée alors Lugdunum) était très enviable pour de nombreuses civilisations, notamment les Romains, les Grecs⁴ et les Celtes.⁵ En raison de cet intérêt particulier dans la région, la population de Lugdunum a rapidement approché les 70 000 habitants⁶. Des aqueducs ont été bâtis et un deuxième bras de la Saône a été modifié pour mieux faciliter les transports. Grâce à cette modification géographique, le vin a été facilement importé d'Italie et de la Grèce, et l'huile et la saumure sont venues de l'Afrique et de l'Espagne.⁷ Un cuisinier bien connu dans les environs, qui habitait à Lugdunum selon les textes historiques, était un homme nommé Septimanus. Il possédait une auberge près de Lyon et était réputé pour l'utilisation de ses ingrédients importés afin de cuire le porc et le gibier à plumes à la perfection.⁸ Tandis que la période de l'antiquité n'est pas nécessairement associée à une cuisine élaborée, il est intéressant de noter que Septimanus était capable d'exploiter pleinement la géographie de la région, surtout les fleuves qui convergent à Lyon, pour renforcer sa réputation culinaire. C'est peut-être la première cuisine à être documentée à Lyon et préfigure le succès et la réputation gastronomique dans les années ultérieures.

³ Ibid

⁴ "Lyon, a Roman City—The Modern City Pays Tribute to Its Past from Which It Is Built." *The Vanguard*, Oct. 2007. Web. 22 Mar. 2015.

⁵ "Historic Site of Lyons." *UNESCO World Heritage Centre*. Web. 22 Mar. 2015.

⁶ Boitel, Léon. *Revue du Lyonnais*, Bibliothèque municipale de Lyon, 1835. 442. Print.

⁷ "From Gallo-Roman Lyons to the Frankish Town." *Musée Gadagne*. Archaeological Department of the City of Lyons. Web. 22 Mar. 2015.

⁸ Benoit, Félix. *Lyon Secret*. Éditions Des Traboules, 1993. 84. Print.

Même si les compétences de Septimianus impliquent consciemment l'utilisation de la géographie régionale et les voies navigables comme un bénéfice gastronomique, c'est par accident que cette géographie a forgé, juste avant la Renaissance, une dimension essentielle de l'identité Lyonnaise. Au quinzième siècle, le duc de Bourgogne, Philippe II, s'est intéressé à la réputation du vin dans sa région. Après la dévastation de la Guerre de Cent Ans et la peste, il avait besoin de renforcer la Bourgogne dans sa position de producteur des meilleurs vins au monde.⁹ Son raisin de prédilection était le célèbre Pinot Noir, et il a contraint la population de Bourgogne à détruire les autres cépages, notamment le gamay. Il a décrit le vin produit avec ce cépage comme « le plus nuisible à la créature humaine ... pleine d'une très grande et horrible amertume. »¹⁰ Bien qu'il exagérât quelque peu en prétendant que le vin causait de graves maladies, il était vrai que le gamay n'avait rien d'exceptionnel en Bourgogne et menaçait par ailleurs la haute réputation des vins de la région. Ainsi, le gamay a été interdit et détruit partout. Il n'a survécu que par les soins de paysans dans la région lyonnaise, qui étaient moins difficiles à satisfaire que Philip II. Mais quelque chose de magique s'est produit avec cette interdiction : le gamay a trouvé sa maison. Puisque l'irrigation n'était pas autorisée en France,¹¹ les racines des plantes de vigne ont progressé en profondeur dans les collines, dans l'argile, le granit et le calcaire déposés pendant le grand plissement alpin. La terre, pleine de cette combinaison parfaite des éléments, constituait alors ce dont ces raisins avaient précisément besoin pour s'épanouir. L'angle des collines, crée il y a cinquante millions d'années, a aussi contribué à donner à ces

⁹ Chelminski, Rudolph. *I'll Drink to That: Beaujolais and the French Peasant Who Made It the World's Most Popular Wine*. New York, NY: Gotham, 2007. Print.

¹⁰ Ibid.

¹¹ Bland, Alastair. "With Warming Climes, How Long Will A Bordeaux Be A Bordeaux?" *NPR*. 8 May 2013. Web. 22 Mar. 2015.

raisins la quantité nécessaire de lumière.¹² C'est un exemple parfait de ce que les Français appellent le *terroir*.

Le terroir est la croyance que le mariage entre la composition spécifique de la terre et un certain produit agricole peut donner naissance à un produit de qualité supérieure qui ne peut être produit nulle part ailleurs sur terre.¹³ Phillip II lui-même a reconnu ce concept avec sa préférence de l'exceptionnel cépage Pinot Noir en Bourgogne, éprouvé par le temps. Pour ce qui est de Lyon, le gamay est une belle illustration du rôle de la géographie dans le façonnement du caractère d'une ville : celle-ci a permis à Lyon de préserver son authenticité en comparaison à d'autres régions françaises. Grâce à son emplacement et à la composition spécifique de son sol, le cépage a prospéré et il est devenu un symbole emblématique de la culture lyonnaise, prenant son nom de la région voisine juste au nord de Lyon, le Beaujolais. Le gamay, avec son jus clair et sa peau noire,¹⁴ avait enfin trouvé la terre idéale pour se développer. À partir de ce moment, et jusqu'à aujourd'hui, il n'y a jamais eu d'autre cépage rouge pour les Lyonnais excepté le Beaujolais. En effet, plusieurs années plus tard, le journaliste Léon Daudet a écrit sa célèbre maxime selon laquelle Lyon est dotée de trois fleuves: « En dehors du Rhône et de la Saône, [Lyon] est parcourue par un troisième fleuve, celui-ci de vin rouge, le Beaujolais, et qui n'est jamais limoneux, ni à sec. »¹⁵ Autrement dit, si quelqu'un désirait un vin formidable et abondant, il était nécessaire de l'obtenir à Lyon. Et cela n'aurait pu être possible si le sol de la région avait été d'une composition différente.

¹² Gladstones, J.S. *Wine, Terroir and Climate Change*. Kent Town: Wakefield, 2011. 44. Print.

¹³ Jones, Gregory V. "Climate, Terroir, and Wine: What Matters Most in Producing a Great Wine?" *Earth Magazine*. Jan. 2014. Web. 22 Mar. 2015.

¹⁴ "Gamay." *Le Figaro*. 2011. Web. 22 Mar. 2015.

¹⁵ Vernay-Carron, Luc. *Cuisine Lyonnaise*. Edisud, 2007. 6. Print.

Ce terroir, couplée avec les voies navigables à Lyon, montre comment la géographie a différencié Lyon pendant les siècles à venir. Cela est manifeste dans la référence à Lyon faite par le gastronome Jean-Anthelme Brillat-Savarin, dont la réputation était reconnue de tous au cours des XVIIIe et XIXe siècles. Dans son livre *Physiologie du goût*, nous pouvons voir la gastronomie du passé. Il évoque Lyon dans l'un de ses chapitres:

Lyon est une ville de bonne chère ; sa position y fait abonder avec une égale facilité les vins de Bordeaux, ceux de l'Ermitage et ceux de Bourgogne ; le gibier des couteaux voisins est excellent ; on tire des lacs de Genève et du Bourget les meilleurs poissons du monde ; et les amateurs se pâment à la vue des poulardes de Bresse dont cette ville est l'entrepôt.¹⁶

Ces derniers mots montrent très clairement le rôle gastronomique de la ville à cette époque : c'est à Lyon que convergent les meilleurs produits de la campagne, stockés dans un lieu central.

Brillat-Savarin parle précisément du terroir, importé des régions voisines, faisant de Lyon un entrepôt où tous ces délices viennent se combiner. Nous pouvons aisément imaginer, dans une période qui précède les automobiles et les moyens de transport, combien ces fleuves apportant les produits spécifiques à un emplacement de choix et leur mariage ont pu créer quelque chose de plus emblématique et rendre des repas somptueux. Brillat-Savarin a reconnu la position géographique de Lyon comme un véritable avantage ayant contribué à son unicité gastronomique en comparaison avec les autres régions de France pendant les XVIIIe et XIXe siècles.

Cette idée de la cuisine Lyonnaise influencée par des facteurs géographiques a également été documentée au début du XXe siècle. Paul de Courselles et Sixte Delorme, tous deux écrivains, firent une tournée gastronomique de la France en 1900. Comme les chemins de fer devenaient une autre façon populaire de se déplacer, la situation géographique idéale de Lyon a commencé à intégrer encore plus de terroirs qui bordent les fleuves et à enrichir la cuisine

¹⁶ Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. *Physiologie Du Goût*. Paris: Librairie De La Bibliothèque Nationale, 1890. 375. Print.

lyonnaise, en lui donnant plus de distinction. Ces auteurs ont écrit le livre *En route avec l'oncle Mistral*, décrivant ce qu'ils ont vécu en France. Mentionnant les délicieux terroirs qu'ils ont trouvés à travers la France, ils étaient particulièrement impressionnés par l'abondance des produits raffinés qui pourraient être dégustés à Lyon. Ils font part de leur enthousiasme dans le passage qui suit :

Imaginez la quantité et la diversité des produits qui peuvent atteindre Lyon par les voies navigables et les chemins de fer ... Les vins de Bourgogne et les maçons et Beaujolais et Côtes-du-Rhône, le plus corsé, le plus généreux; et la volaille de graisse et quadrupèdes dodus, avec leurs museaux roses, leurs queues ondulées, que nos boucheries glorieux attribuer le prix; et les becs-fins de nos vignobles, et les ortolans des mûriers, et la caille de Valbonne, et les bécasses des bois de Bresse, et le chamois des Alpes dauphinoises, et la truite de l'Albarine et la féra du Léman, et les excellents fruits que vous verrez demain, en tas, au marché Saint-Antoine quai, et les fromages du Mont-Dore, Gex, Sassenage, Saint-Marcellin.¹⁷

Cette citation nous éclaire sur la diversité des produits spécifiques, dans un rayon d'au moins une centaine de kilomètres, disponibles alors à Lyon grâce à la géographie unique, ses voies navigables et, désormais, le chemin de fer. Les meilleurs terroirs du monde ont réussi à prospérer dans cet endroit central et la géographie avantageuse des fleuves a également joué un rôle majeur dans la fraîcheur des produits. Figure 1 à la page douze montre les terroirs de la région Rhône Alpes. Tous ces produits de terroir étaient facilement et rapidement transportés à Lyon grâce aux voies navigables, en offrant par ailleurs une plus grande variété de produits.

Brillat-Savarin, Paul de Courselles et Sixte Delorme ont mentionné plusieurs de ces viandes périssables, tels que le poulet de Bresse et les poissons du lac Léman, comme des spécialités essentielles de la cuisine Lyonnaise. Mais comment expliquer que ces terroirs soient aussi importants dans l'identité de la cuisine Lyonnaise et établisse Lyon comme ville gastronomique par excellence ? Pour ce qui est des poulets, leur signification est bien convenue,

¹⁷ De Courselles Paul and Sixte Delorme, *En route avec l'oncle Mistral*. Paris: Librairie Ducrocq 1900, 44-45. Print.

aujourd'hui encore, car ils sont les seuls au monde à bénéficier du label AOC.¹⁸ C'est un oiseau savoureux et tendre dont l'élevage, très spécifique, ne peut être fait sans un type de terre particulier à la région Bresse, qui est facilement accessible à Lyon par voie navigable. Ces poulets doivent s'alimenter sur un type de terre bien précis : le bocage. Cette terre correspond à un mélange de forêts et de pâturages dont la flore contribue au goût recherché et célèbre de la chair délicate de ces animaux. Donc nous pouvons ainsi voir que le processus d'élevage de ces poulets est rendu possible grâce à la terre en bordure de Lyon. L'utilisation la plus célèbre de ces poulets spéciaux à Lyon est une recette de rôti de poulet de Bresse farcie de truffe noire et de vessie de porc en forme de ballon.¹⁹ Qu'il soit ou non minutieusement associé à d'autres spécialités, le goût de ce poulet se distingue comme l'un des meilleurs dans toute la France et ceci grâce à la terre qui entoure Lyon, et sa disponibilité était rendue possible par la voie navigable qui a facilité un transport facile.

Il est aussi clair que la proximité avec le deuxième plus grand lac d'Europe, le lac Léman, et les multiples voies ont été des éléments essentiels pour rendre la cuisine lyonnaise incomparable. De nombreux animaux marins riches de saveur vivent dans ces eaux—vingt-sept espèces de poissons²⁰— mais pour un grand nombre de personnes, le poisson le plus emblématique est le Féra. Le Féra est un parent du saumon, mais il a évolué différemment après que le lac Léman a perdu son littoral. Suite à cet événement, son régime alimentaire a été amené à changer. L'alimentation à base de plancton spécifique au fond du lac et d'insectes à la surface a créé le goût délicat de sa chair et le Féra est rapidement devenu un met de premier choix à

¹⁸ Postlethwaite, Justin. "Poulet De Bresse: The Only French Chicken with AOC Status." *France Today*. International Journal of French Culture and Travel, 7 July 2014. Web. 22 Mar. 2015.

¹⁹ Viannay, Mathieu. "Fabuleuse Poularde De Bresse Demi-deuil En Vessie." *Le Huffington Post*, 5 Mar. 2013. Web. 22 Mar. 2015.

²⁰ Bernier, Martine. "À L'école de la Pêche." *Loisirs*. 2011. Web. 22 Mar. 2015.

Lyon.²¹ La demande pour ce poisson, ne vivant nulle part ailleurs au monde, a augmenté suite au succès du simple, mais élégant, plat appelé « le Filet de Féra du Lac Léman. » De ce fait, en 1890, le Féra représentait 68% des poissons pêchés dans le lac Léman.²² Malheureusement, la surpêche a provoqué la quasi extinction de ce poisson en 1920 et c'est en 1950 qu'il a été vu pour la dernière fois.²³ Par conséquent, il est facile de voir comment ce poisson, grâce à la géographie spécifique du lac Léman et la facilité de l'importer via les voies navigables, a contribué à donner à Lyon un caractère distinct du reste du pays. A l'instar de nombreux terroirs de la région, la popularité et l'exclusivité de ce poisson et les fleuves avantageux pour l'importation de ces terroirs étaient quelques éléments qui ont rendu Lyon si particulière et une ville gastronomique par excellence.

Le thème commun qui a toujours séparé gastronomiquement Lyon du reste de la France est en grande partie de ses terroirs atypiques. Il est vrai que le pays tout entier regorge de terroirs, mais il est aussi évident que Lyon possède un avantage majeur : sa géographie avantageuse et ses voies navigables qui donnent l'accès à nombre de ces terroirs. Grâce au grand plissement alpin, les collines et les sols ont fusionné pour produire un vin emblématique au cœur de Lyon et ont également créé les fleuves majeurs du Rhône et la Saône. Ces fleuves, reconnus par les écrivains et les gastronomes respectés, ont permis à Lyon de mieux développer une cuisine propre à la région. Depuis l'époque de Septimane, le transport des ingrédients était essentiel pour qu'une cuisine distinguée vienne à se développer. Mais la géographie seule ne peut déterminer ce qui rend une cuisine unique. Après tout, il faut d'abord des gens qui consomment ces mets, puis la

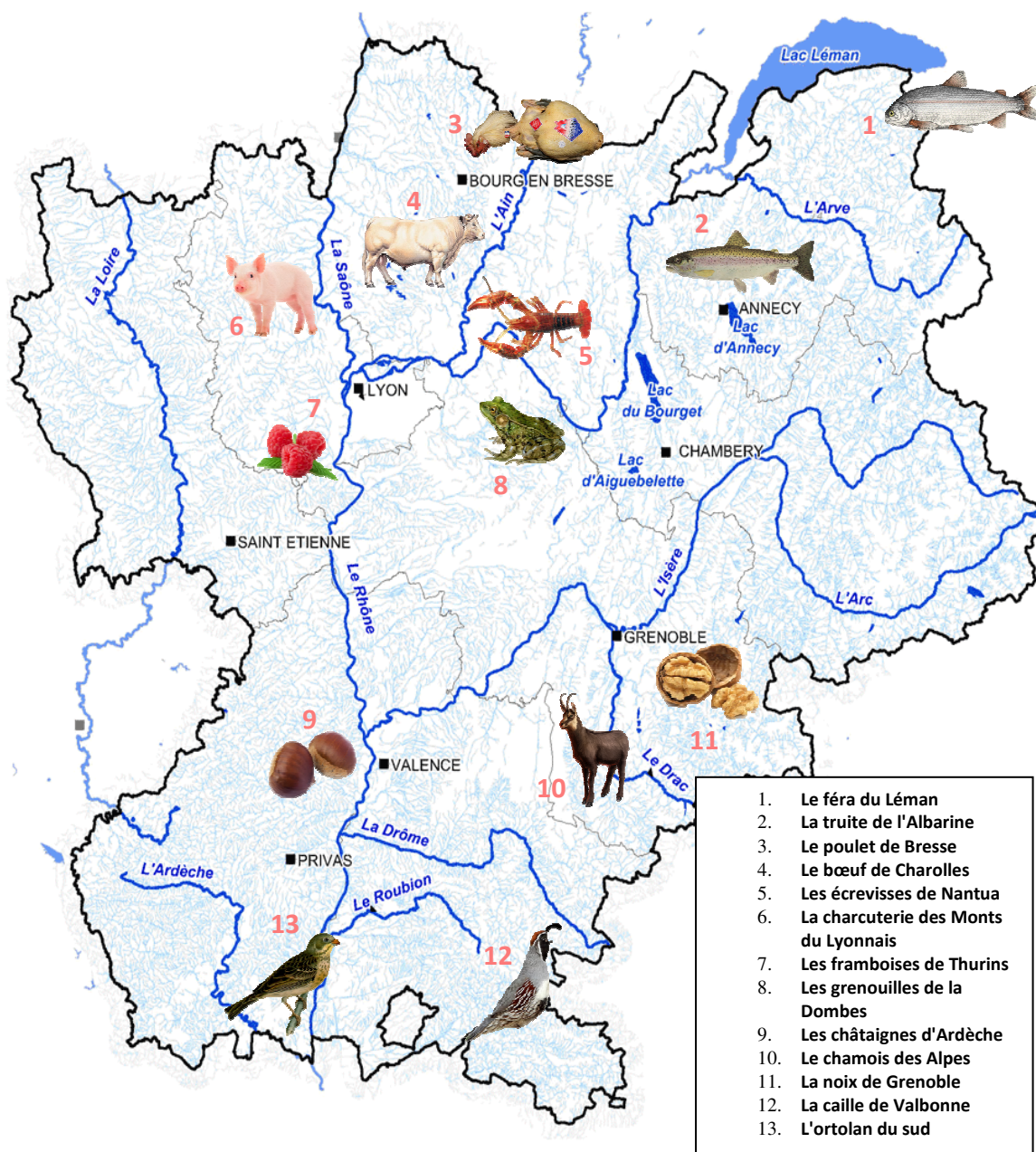
²¹ Sornay, J. "Lyon - Marché De Poisson D'Eau Douce." *Persée*. 1932. Print.

²² "Gravenche." *Memim Encyclopedia*, 2015.

²³ Freyhof, J. & Kottelat, M. (2008). "*Coregonus fera*". *IUCN Red List of Threatened Species. Version 2013.2*. International Union for Conservation of Nature. Retrieved December 28, 2013.

culture vient. Nous allons maintenant analyser la façon dont cette culture a laissé son empreinte sur la gastronomie régionale.

Fig. 1- Des terroirs de la région Rhône-Alpes



Les Forces Culturelles

Les terroirs naturels qui produisent des aliments exceptionnels et la facilité de l'importation ne sont qu'une partie du puzzle qui explique l'importance gastronomique de Lyon. Il existe également un élément d'origine humaine qui influe toujours sur la cuisine d'une civilisation. L'influence culturelle sur la gastronomie de Lyon commence avec l'apparition de livres qui y ont été imprimés pendant la Renaissance. Du XVIIIe au XIXe siècle, une innovation gastronomique unique à Lyon a conduit à la création de restaurants spécialisés qui ont permis un brassage des classes sociales. Ces éléments ont permis à un chef lyonnais de développer un nouveau genre emblématique de la cuisine et de renforcer sa réputation en tant que capitale gastronomique. Avec les forces géographiques extraordinaires, les forces culturelles illustrent aussi une grande partie de ce qui a établi Lyon comme ville gastronomique par excellence.

La meilleure méthode pour voir les différences culturelles dans le passé lointain consiste à étudier des textes historiques. Heureusement, une invention très importante datant de la Renaissance, la presse Gutenberg, a rendu cela possible—cette découverte a déclenché le partage de la littérature et de ce fait le partage de la culture. En 1473, Lyon était la deuxième ville de France à posséder une presse d'imprimerie,²⁴ probablement en raison de sa grande population et de son emplacement favorable. Cette imprimerie a vraiment influencé la littérature sur la gastronomie lyonnaise. Deux livres en particulier montrent cette importance de la littérature : *La vie de Gargantua et Pantagruel* et *Du plaisir honnête et de la santé* ont vraiment refléter l'identité gastronomique de Lyon pendant la Renaissance.

²⁴ Jones, J. A. P. *Europe 1500 - 1600*. Walton-on-Thames, Surrey: Nelson, 1997. 151. Print.

François Rabelais voit le jour avant la Renaissance française et sa vie est bien remplie ; il étudie le droit, le clergé et la médecine, mais il est le plus célèbre aujourd'hui pour son chef-d'œuvre *La Vie de Gargantua et Pantagruel*, publié en 1532. Cette œuvre est à l'époque largement stigmatisée et considérée comme obscène. Elle conteste les vues traditionnelles des textes littéraires, qui étaient censés exister uniquement comme des extensions de Dieu. Rabelais choisit d'aller à l'encontre de cette tradition en mentionnant dans son œuvre des aliments dont un grand nombre sont typiquement lyonnais. Il est difficile de déterminer si la littérature a influencé la nourriture ou vice versa, mais il est notable qu'il invoque dans son livre, avec sa description de la naissance de Gargantua, l'un des produits alimentaires qui est toujours fortement associée à Lyon aujourd'hui:

L'occasion et manière comment Gargamelle enfanta fut telle ; et si ne le croyez, le fondement vous escape ! Le fondement lui échappait une après dinée, le troisième jour de février, par trop avoir mangé de gaudebillaux... [les] grasses tripes de Coiraux. [Ces] tripes furent copieuses, comme entendez, et tant friandes que chacun en léchait ses doigts.²⁵

Rabelais mentionne souvent la tripe dans son livre, ce qui montre qu'elle a été connue à Lyon pendant cette époque. Beaucoup plus abordable et abondante, la tripe est devenue une délicatesse célébrée par une grande partie de la population de Lyon, par exemple avec des plats classiques comme le Gras Double et l'Andouillette.²⁶ Rabelais évoque aussi la cuisine lyonnaise en citant une liste de plats cuisinés, de charcuteries et de fromages :

Saucissons, cervelas, jambons, andouilles, hures de sangliers, gigots à l'aillade, fressures, fricandeaux, gras chapons au blanc mangier, hochepots, carbonades, fcabirotades, hastereaux, gibiers à poil et à plumes, esclanches (gigot farci), carpes farcies, lavarets, recuites (fromages aromatisés avec des feuilles de pêcher), craquelins et macarons (pâtisseries sèches), pâtes de fruit, bugnes, etc.²⁷

²⁵ Rabelais, François. *La Vie De Gargantua Et Pantagruel*. Chapter IV. Lyon, 1537. Print.

²⁶ Rowley, Anthony. *Une Histoire Mondiale De La Table: Strategies De Bouche*. Odile Jacob, 2009. Print.

²⁷ Benoit, Félix. *Lyon secret, éditions des traboules*, 1993. 189. Print. (Citation from François Rabelais)

Ces délicieux aliments trouvés dans le livre sont restés des emblèmes de la cuisine lyonnaise traditionnelle jusqu'à aujourd'hui. Il est intéressant de voir comment les types d'aliments les plus populaires dans cette région ont été mentionnés par l'un des plus anciens livres de fiction français imprimés à Lyon, tout comme il est intéressant de voir l'influence d'un livre italien sur l'étiquette gastronomique lyonnaise.

Pendant la Renaissance française, il existe une forte attraction culturelle entre la ville de Lyon et l'Italie, en raison de leur proximité géographique et de la situation culturelle de l'Italie au sein de l'Europe. Les Italiens ont commencé leur période de Renaissance près d'un siècle avant la France, et de ce fait, une sophistication culturelle ainsi qu'une certaine sensibilité gastronomique s'installe plus tôt dans leur pays.²⁸ Pendant la Renaissance italienne, un humaniste et gastronome italien du nom de Bartolomeo Sacchi (surnommé Platina), écrit à cette époque une œuvre de référence culinaire appelée *Du plaisir honnête et de la santé* et parue en 1473.²⁹ Ce livre, traduit en français pour la première fois en 1505,³⁰ contient une véritable description de ce que les Italiens considèrent comme leur culture gastronomique. Durant cette période, il existe déjà en Italie un grand intérêt pour Lyon en ce qui concerne l'économie ; il n'est donc pas surprenant que le livre trouve ses origines françaises dans cette même ville.

Cette œuvre de Platina est sans doute le premier livre culinaire sur papier décrivant les recettes et l'étiquette d'Italie trouvable à Lyon.³¹ En outre, son livre contient une promotion du plaisir alimentaire à une époque où l'Église considère cette idée comme un péché. Cette idée en

²⁸ Cook, John. "Why Renaissance? Why Florence?" *History Review*, Dec. 2003. Web. 08 Apr. 2015.

²⁹ Battista, Platina. *De Honesta voluptate et valetudin*. Rome, 1473. Print. Translated to French by Didier Christol. (Lyon, 1505).

³⁰ Ibid.

³¹ Birlouez, Eric. "Festins Et Cuisine De La Renaissance." *Histoire Pour Tous*, Mar. 2011. Web. 08 Apr. 2015.

pleine expansion mène à des comportements alimentaires liés au plaisir et non plus à Dieu, ce qui est culturellement très révolutionnaire. Les détails de ce livre traduit à Lyon ouvrent également une fenêtre sur la structure sophistiquée qui est l'expérience globale du repas.

Pour ceux qui ont accès à un plus grand choix d'aliments à Lyon, *Du plaisir honnête et de la santé* offre à l'époque de sa parution les secrets italiens d'un repas bien structuré en trois tables. Il faut comprendre par ceci que tout menu comprend trois plats principaux ou comporte trois services. En premier lieu, des mets légers, comme des salades, des confis sucrés, des œufs et des fruits.³² Dans la cuisine française, il s'agit du début de l'idée d'une *entrée*. La deuxième table comprend les *potages*, à base de viande et de légumes, de poissons ou de rôtis.³³ Enfin, le troisième plat est ce que nous appelons le *dessert*, qui est composé de fromage et de fruits secs.³⁴ On pourra remarquer que la composition est similaire à celle que l'on trouve sur nos menus classiques d'aujourd'hui : entrée, plat du jour et dessert. L'étiquette joue un rôle important au sein des forces culturelles qui définissent une partie particulière de la société. Ainsi, l'apparition de ce livre à Lyon et son influence sur la façon dont on devrait manger sont des facteurs qui façonnent la culture régionale lyonnaise durant cette période et établissent Lyon comme ville gastronomique par excellence. Qu'elle soit un commentaire de la cuisine d'une société ou un moyen d'en diffuser la sophistication, il n'y a aucun doute que la littérature a joué un rôle dans l'excellence gastronomique de Lyon.

Même si ces textes montrent l'influence de la littérature sur la gastronomie à Lyon, un autre développement social émerge à Lyon grâce à la Révolution française à la fin du XVIII^e siècle. Depuis le cinquième siècle, la France toute entière est gouvernée par des rois. Durant des

³² Battista, Platina. *De Honesta voluptate et valetudin*. Rome, 1473. Translated in French by Didier Christol. (Lyon, 1505).

³³ Ibid.

³⁴ Ibid.

décennies, il existe une distinction claire entre les différentes classes sociales, et surtout au niveau de la nourriture que les populations mangent. Des paysans mangent des repas très basiques tandis que la royauté mange des repas sophistiqués et techniques créés par des chefs désignés. Cette différence est très apparente à Lyon, au sein de sa population de plus de 30 000 apprentis et ouvriers de la soie.³⁵ Un événement important se déroule après la Révolution française et la décapitation d'un grand nombre de nobles—les chefs n'ont plus de travail. La même chose arrive ensuite aux cuistots qui cuisinaient pour les familles lyonnaises de la classe moyenne. Ces cuistots sont généralement des campagnards sans éducation qui n'ont pour compétence que la bonne cuisine simple et basique.³⁶ Peu de temps après, ces femmes ouvrent leurs propres restaurants, eux aussi très simples et basiques. Les repas typiques des ouvriers de la soie, les canuts, étant souvent composés de soupes très maigres en raison de leur bas salaire, ils sont heureux de pouvoir manger dans ces nouveaux restaurants abordables.

Dans chacun de ces restaurants tenus par ces femmes bientôt désignées « les mères lyonnaises, » un menu comporte seulement quatre ou cinq repas traditionnels. Les restaurants en question sont appelés « bouchons » en référence aux bottes de paille torsadées entreposées à l'extérieur du restaurant et utilisées à l'origine pour nettoyer les chevaux des canuts qui y ont voyagé.³⁷ Dans les bouchons, l'accent n'est pas du tout mis sur la haute cuisine ; l'ambiance conviviale et une relation personnelle avec le propriétaire deviennent alors aussi importantes que les repas délicieux et simples. En réalité, cette réputation est déjà en place un certain nombre d'années auparavant, comme l'explique l'humaniste Erasme :

³⁵ Serieys, Jacques. "7 Août 1786 Insurrection Ouvrière De Lyon L'émeute Des Deux Sous." *Parti De Gauche*. 8 Oct. 2014. Web. 8 Apr. 2015.

³⁶ Bertacchini, Enrico. *Cultural Commons: A New Perspective on the Production and Evolution of Cultures*. Cheltenham: Edward Elgar, 2012. 143. Print.

³⁷ Keller, Thomas. *The Complete Keller*. New York: Artisan, 2006. 72. Print.

On n'est pas mieux traité chez soi qu'on ne l'est à Lyon dans une hôtellerie. La mère arrive d'abord pour vous saluer, nous priant d'être de bonne humeur et d'agréer de qu'on vous servira. La table est en vérité somptueuse.³⁸

Ces cuisinières fournissent des services qui contrastent clairement avec ceux que l'on trouve dans les restaurants les plus raffinés et connus de Paris, par exemple dans le restaurant La Pérouse qui est décoré d'une manière exquise. Les bouchons deviennent de plus en plus réputés au sein d'une clientèle plus aisée. Célébrités, hommes d'affaires et politiciens viennent fréquenter ces établissements, malgré la présence d'autres classes sociales représentées notamment par les canuts. Les mères lyonnaises parviennent à créer un endroit unique où une personne riche peut manger à côté d'une personne pauvre et où tout le monde est traité avec dignité, chaleur et respect par la propriétaire. Sans que quiconque ne le prévoit, l'atmosphère de ces bouchons et leur nourriture simple créent une culture unique à Lyon, où les classes sociales peuvent se mélanger.³⁹ Grâce à ces femmes qui ouvrent leurs propres restaurants, comme Mère Guy, Mère Fillioux, et Mère Brazier, une nouvelle norme culturelle est définie à Lyon, ce qui la différencie des autres parties de la France.

La nouvelle tradition lyonnaise qui est de servir des plats de viande dans une atmosphère chaleureuse et accueillante, inspire ensuite de nombreux nouveaux chefs et beaucoup de gens souhaitent alors devenir leurs apprentis. L'un des apprentis les plus célèbres, qui ajoutera plus tard ses propres éléments à la culture gastronomique de Lyon, est également l'un des chefs les plus célèbres du monde, Paul Bocuse. Étudiant les techniques efficaces de Mère Brazier et issu d'une lignée familiale de chefs depuis le XVII^e siècle,⁴⁰ Bocuse innove instinctivement en

³⁸ Citation of Érasme in Sylvie Girard's *Lyonnais collection*: "Regional Cuisine of France," Aug. 1994. 9. Print.

³⁹ Verney-Carron, Luc. *Cuisine Lyonnaise*. Edisud, 2007. 5. Print.

⁴⁰ "History of the Abbey: A Brief History of Paul Bocuse's Abbaye of Collonges." *Abbey History*. Bocuse.com, Web. 08 Apr. 2015.

travaillant les aliments. Paul Bocuse n'est pas connu pour la création de repas lourds conçus pour nourrir les canuts mais plutôt pour sa vision et sa réinvention de la cuisine lyonnaise. Il est le principal fondateur d'un nouveau style de cuisine à Lyon,⁴¹ qui est moins opulent et calorique que la cuisine classique traditionnelle, et il souligne l'importance des ingrédients frais et de la plus haute qualité. Il présente une cuisine plus légère, plus fraîche, avec des sauces naturelles, et des petits légumes à peine cuits. Son but est de changer la cuisine lyonnaise en quelque chose d'artistique et de simple. Ce style est ce que nous appelons aujourd'hui même en anglais *la nouvelle cuisine*. Pendant le XXe siècle et même aujourd'hui, beaucoup de gens se rendent en pèlerinage gastronomique à Lyon pour voir et découvrir le lieu de naissance de sa nouvelle cuisine moderne, confirmant sa réputation comme ville gastronomique par excellence.

Bocuse évoque aussi son rejet de la technologie dans la cuisine. Ses débuts en cuisine se font sans thermomètre dans le four, ce qui le mène à penser que l'utilisation excessive de la technologie fait perdre à la fois instinct et toucher.⁴² Il crée donc l'Institut Paul Bocuse à Lyon en 1990,⁴³ une école de cuisine destinée à des étudiants souhaitant se conformer à ses méthodes de cuisson et à utiliser leur instinct plutôt que la technologie. L'Institut garantit une transmission fidèle des enseignements qui participent au succès de la nouvelle cuisine à Lyon. Des étudiants de trente-sept pays viennent dans son école pour apprendre ses méthodes,⁴⁴ preuve de l'impact international de sa vision de la cuisine lyonnaise.

Par la suite, l'influence culturelle de Paul Bocuse continue de profiter grandement à la région Lyonnaise. En transformant la cuisine de Lyon en quelque chose d'élégant, de frais et léger, il établit la norme pour la nouvelle cuisine et solidifie la réputation de Lyon en tant que

⁴¹ "Paul Bocuse Biography." *Encyclopedia Britannica Online*. Web. 08 Apr. 2015.

⁴² Ibid.

⁴³ Pellisson, Gerard. "History." *Institut Paul Bocuse*. Web. 19 Apr. 2015.

⁴⁴ Ibid.

capitale gastronomique du monde. L'institut Paul Bocuse est très prestigieux et offre une forme unique d'éducation. Son impact culturel sur le monde et sa vision lyonnaise de la cuisine ont mené à la création de la récompense la plus prestigieuse du monde gastronomique français : le Bocuse d'Or.⁴⁵ D'autre part, la Californie, un État américain, a fait du 10 mars un jour férié non officiel appelé « Le Jour de Paul Bocuse » pour célébrer cette culture.⁴⁶ La vision de Bocuse a une fois de plus placé la ville de Lyon au cœur de la carte du monde en tant que région unique pourvue d'une gastronomie emblématique. Sa vision est largement responsable de la popularité qu'a gagné cette culture gastronomique durant le siècle passé.

Alors que la situation géographique de Lyon a fourni les outils spécifiques qui l'ont rendue différente, ce sont les forces culturelles qui ont permis l'émergence de cette gastronomie. La nourriture a toujours été un élément important en ce qui concerne l'identité régionale et sociale de Lyon. À travers les œuvres de Rabelais et Platina, il est possible de voir combien la littérature gastronomique a impacté la région de Lyon pendant la Renaissance. En outre, la Révolution française a donné l'occasion aux femmes qui cuisinaient pour les classes supérieures de créer une culture unique qui mélange des gens de toutes les classes sociales. L'une de ces femmes a d'ailleurs inspiré l'un des plus grands chefs français, qui a ensuite transformé la culture de la cuisine lyonnaise telle qu'elle était connue auparavant, et inspiré un jour férié dans un État situé à l'autre bout du monde. Il ne fait aucun doute que le contexte géographique et la culture unique sont des forces essentielles qui ont établi Lyon comme ville gastronomique par excellence, mais une force encore plus grande est venue sceller l'identité gastronomique de Lyon.

⁴⁵ Ibid.

⁴⁶ Steinberg, Adam. "Paul Bocuse." *A Life Worth Eating: Paul Bocuse's Comments*. 08 May 2009. Web. 19 Apr. 2015.

Ensuite, nous discuterons donc des forces économiques liées à la gastronomie à travers les siècles et qui ont véritablement renforcé la spécificité de la région lyonnaise.

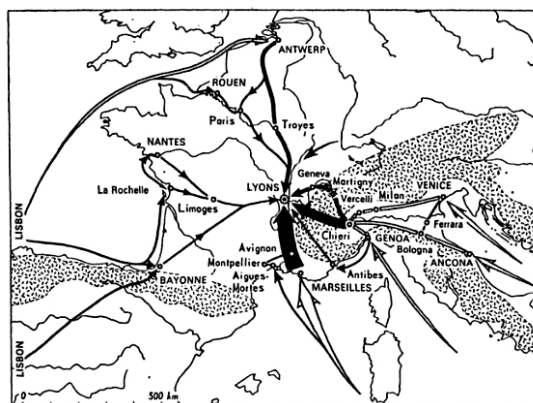
Les Forces Économiques

La prospérité gastronomique d'une ville comme Lyon s'accroît considérablement quand cette ville est située à proximité de nombreux terroirs clef et jouit d'influences culturelles riches. Cependant, une influence majeure qui ne peut être négligée est l'aspect financier. Cela s'applique tout particulièrement à Lyon, car son caractère unique et son identité n'auraient pu se développer de la même manière sans les forces économiques de sa gastronomie. Avant même la Renaissance française, l'importance économique de Lyon comme plateforme commerciale était visible, notamment pour les épices exotiques importées de loin. Quelques siècles plus tard, Lyon est la première ville à opérer un changement crucial dans son économie sociale en modifiant la structure dans laquelle la ville vend ses fruits et légumes au marché. En outre, une grande force économique qui a permis à Lyon de se distinguer est sans nul doute sa forte concentration en restaurants avec une étoile au guide Michelin, qui désigne les plus hauts restaurants de qualité à partir du XXe siècle, impactant le chiffre d'affaires de la ville grâce au tourisme gastronomique. Ces facteurs économiques, auxquels s'ajoutent une géographie favorable et une culture spécifique, sont un autre élément du puzzle qui permet d'expliquer comment Lyon a acquis sa renommée de ville gastronomique par excellence.

La localisation de Lyon n'a pas seulement attiré les produits de bonne qualité de partout dans la région : elle a fait converger des marchands qui voulaient gagner de l'argent vers ce lieu. Le commerce des épices aux foires de Lyon, popularisé par les commerçants d'épices italiennes, était un moyen majeur de gagner une somme considérable d'argent. Tandis que les épices ont été acheminées vers les villes de Lyon, Marseille et Rouen, les marchés de Lyon étaient beaucoup

plus développés grâce à leur système de « travail libre ».⁴⁷ Ainsi, il n'y avait pas de frais supplémentaires pour qu'une guilde d'opère tous types d'entreprise.⁴⁸ Cette capacité à vendre librement, doublée d'une popularisation des foires par les Italiens, a permis à Lyon de se hisser au rang de centre financier majeur de l'Europe à la fin du XVe siècle avec l'une des plus grandes populations sur le continent.⁴⁹ Beaucoup d'épices ont été échangées lors de ces foires, mais il était clair que les épices les plus vendues étaient la cannelle, le gingembre, la muscade et le safran.⁵⁰ Les principaux acheteurs de ces épices vendues à Lyon étaient les classes privilégiées de Paris, qui concevaient la cuisine d'élite à cette époque comme faite de plats très épicés.⁵¹ Economiquement, le commerce d'épices était important pour Lyon car il s'agissait du principal lieu en France où l'on pouvait acheter une variété d'épices exotiques, qui ont influencé également sa réputation de ville gastronomique. Figure 2 ci-dessous montre cette importance :

Fig. 2 - Lyon et le commerce des épices, selon les textes historiques entre 1525 et 1534⁵²



⁴⁷ Hauser, Henri. *La Liberté Du Commerce Et La Liberté Du Travail Sous Henry IV, Lyon Et Tours (1596-1601)*. Paris: Nogent-Le-Rotrou, Impr. Dauphey-Gouverneur, 1902. Print.

⁴⁸ Knecht, R. J. *Francis I*. Cambridge: Cambridge UP, 1982. 24. Print.

⁴⁹ Desbat, Armand. *Lugdunum. Naissance D'une Capitale*. Vol. 1. Infolio: Gollion, 2005. L'Antiquité Classique, 2005. Web. 10 Apr. 2015. 133-139.

⁵⁰ Munroe, John. "Spices and Their Costs in Medieval Europe." *Centre for Medieval Spices*. University of Toronto, 2011. Web. 10 Apr. 2015.

⁵¹ Norman, Jeremy. "La Varenne Writes the Founding Text of Modern French Cuisine (1651)." *HistoryofInformation*. 9 Apr. 2014. Web. 10 Apr. 2015.

⁵² Braudel, Fernand. *The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Philip II*. Berkeley, Calif: U of California, 1995. Print.

La convergence des marchands à Lyon était également unique à cette période car ces importantes épices ont ouvert la voie à une nouvelle façon, plus rentable pour les commerçants, de gagner de l'argent.

Avec cette augmentation de marchands à Lyon, une nouvelle pratique a vu le jour. Une entreprise exportatrice a créé un système de vente à commission.⁵³ Autrement dit, les propriétaires avaient besoin de marchands pour les représenter et agir comme des agents, qui étaient rémunérés au pourcentage du chiffre des recettes. Les coûts d'exploitation ont alors été réduits pour ces entreprises par l'utilisation de ces agents et les grandes foires de Lyon étaient les endroits où ceux-ci se rendaient pour gagner le plus d'argent—une situation où tout le monde est gagnant. Il est alors facile de constater que cette nouvelle situation, qui affectait aussi bien le propriétaire que l'agent, eut un impact économique majeur à cette période, qui voit Lyon gagner sa réputation grâce aux épices disponibles à la vente et à l'achat.

Cependant, le commerce des épices n'était pas le seul atout économique qui différenciait Lyon d'autres régions de France. En raison de sa position géographique idéale en France, Lyon a attiré dans une large mesure des produits d'une grande fraîcheur. Les framboises de Thurins,⁵⁴ les noix de Grenoble,⁵⁵ et la charcuterie des monts du Lyonnais⁵⁶ sont quelques exemples d'aliments qui ont été massivement vendus à Lyon depuis de nombreuses années. Ces ingrédients frais, auxquels s'ajoute une population très dense, ont créé des marchés très vastes en France. Les marchés et leurs produits alimentaires ont donné naissance à encore un autre système de

⁵³ Ibid.

⁵⁴ Fougerouse, Christian. *Le Patrimoine Fruitier Du Terroir De Thurins En Lyonnais: (1673-1914)*. Editions Universitaires Europeennes, 2011. Print.

⁵⁵ "Une Appellation D'Origine Protégée." Mezcalito, 2013. Web. 10 Apr. 2015.

⁵⁶ Michéal, Philippe. "Salaison Ogier." Bonaldi, 2015. Web. 10 Apr. 2015.

conduite des affaires : la première épicerie française coopérative était formée à Lyon en 1835.⁵⁷

Charles Gide, un économiste français bien connu du 19^{ème} siècle, a écrit dans son éditorial *Principe d'économie politique* à propos de ce nouveau mouvement : « La première société de consommation qui ait été créée en France - et une des plus anciennes dans le monde - en 1835, à Lyon, portait cette enseigne significative : Au commerce véridique. »⁵⁸ Cette idée de commerce véridique était popularisée par Michel-Marie Derrion, propriétaire d'un magasin lyonnais, qui a appelé tous les marchands à verser dans un fonds social et à travailler ensemble pour partager les bénéfices. Un tel système est appelé une coopérative : il s'agit d'une entité économique fondée sur un principe de coopération qui a pour objectif de servir au mieux les intérêts économiques de ses participants.⁵⁹ Derrion a envisagé l'élimination des intermédiaires entre la production primaire et la consommation : l'intention de cette nouvelle économie sociale à Lyon était donc clairement l'indépendance. Cela impliquait donc la fin du travail pour le compte d'un maître.

Ce changement économique radical a renforcé la réputation gastronomique de Lyon en produisant de nombreux avantages. Les effets de cette nouvelle coopérative étaient très divers à Lyon. Cela a engendré une amélioration dans la qualité des produits vendus, une répartition équitable des richesses et donc une « harmonisation et conciliation de toutes les classes régulièrement et sans secousses », l'élimination progressive des intermédiaires, la réalisation d'œuvres d'utilité sociale et la conquête de l'industrie.⁶⁰ Pour la première fois en France, la population lyonnaise a pu se réunir pour vendre collectivement des produits d'alimentation. Cette nouvelle façon de vendre a créé une motivation au sein de ces vendeurs pour fournir les

⁵⁷ Bayon, Denis. *Michel-Marie Derrion, Pionnier Coopératif*. Vol. 354. Oct. 2000. Économie & Humanisme. Web.

⁵⁸ Ibid.

⁵⁹ "What Is a Co-op?" [Http://nfca.coop/definition](http://nfca.coop/definition). NFCA, Web. 10 Apr. 2015.

⁶⁰ Bayon, Denis. *Michel-Marie Derrion, Pionnier Coopératif*. Vol. 354. Oct. 2000. Économie & Humanisme. Web.

meilleurs produits et ce système de coopération a favorisé la réputation alimentaire de Lyon et a constitué un avantage sur d'autres régions de France.

Si les forces économiques permises grâce au commerce des épices et à l'émergence d'une nouvelle façon de vendre des produits alimentaires étaient au cœur de l'identité régionale de Lyon, les événements du XXe siècle ont scellé sa réputation gastronomique. Vers la fin du siècle, deux fabricants de pneus Michelin ont créé un guide ayant pour but de vanter les meilleures attractions et restaurants en France. Parce qu'il y avait moins de 3.000 voitures en France à cette époque, leur intention était de promouvoir le tourisme de véhicules, créant ainsi une plus forte demande en voitures et, de ce fait, en pneus pour leur entreprise.⁶¹ Mais l'influence de ce guide sur l'industrie de restaurant à Lyon s'est avérée primordiale. Le guide est basé sur un système de notation d'un restaurant, d'une à trois étoiles ; une simple étoile est considérée comme un honneur prestigieux. La cuisine unique de Lyon, influencée par sa tradition d'importer les meilleurs ingrédients de la région, et son style gastronomique distinct et rendu populaire par les célèbres bouchons, ont rapidement ajouté de nombreux restaurants notables au guide Michelin, y compris Mère Brazier, la première femme à obtenir trois étoiles en France.⁶² Ce guide a attiré l'attention des gastronomes et a renforcé la réputation de Lyon comme ville gastronomique par excellence.

Maurice Edmond Sailland, surnommé Curnonsky, était sans doute l'écrivain français le plus célèbre de la gastronomie dans le XXe siècle. Son sens du goût était si respecté qu'il a été proclamé le « prince des gastronomes » dans un sondage mené auprès de 3.000 chefs ; quatre-vingts restaurants à Paris lui ont réservé une table libre chaque soir dans l'hypothèse où il

⁶¹ "The Michelin Guide: 100 Editions and over a Century of History." *Official Michelin Website*. 3 Feb. 2009. Web. 10 Apr. 2015.

⁶² Baker, Katie. "The Queen of the French Kitchen." *The Daily Beast*. Newsweek, 26 Mar. 2014. Web. 10 Apr. 2015.

viendrait y dîner.⁶³ Mais après avoir passé plusieurs hivers à Lyon, Curmonsky a été impressionné par l'excellence de ses produits régionaux et sa cuisine, reflétant les valeurs et la culture de la société locale, et par sa simplicité. Ces raisons l'ont amené à officiellement déclarer que Lyon était la capitale gastronomique en 1935.⁶⁴ Une telle affirmation a rendu Lyon célèbre internationalement et cette réputation s'est vérifiée par l'augmentation constante des restaurants étoilés Michelin au cours du siècle, sans doute grâce à cette déclaration de Curmonsky.

Pendant de nombreuses années, Lyon est devenue une destination de choix pour les gastronomes étrangers, devenus essentiels pour l'économie lyonnaise. Malgré sa riche histoire en tant que site du patrimoine mondial de l'UNESCO, une quantité considérable de personnes voyagent à Lyon pour participer au tourisme gastronomique. Selon l'étude touristique de l'Observatoire départemental du tourisme, axée sur les séjours pour motifs personnels en 2000, la gastronomie et l'œnologie sont à l'origine de 3,4 % des séjours à Lyon. C'est plus que la visite de musées et d'expositions (3,3%).⁶⁵ On imagine aisément que l'agglomération lyonnaise à onze étoiles au Guide Michelin, l'une des références en matière de gastronomie, explique cet attrait. Aujourd'hui, Lyon a la plus forte concentration en étoiles de province : des agglomérations comme Bordeaux, Toulouse ou Rouen ne comptent que cinq établissements étoilés.⁶⁶ Cette popularité évidente de Lyon comme capitale gastronomique est sans nul doute une force économique primordiale.

Il est vrai que la géographie spécifique à Lyon a permis à ses ingrédients emblématiques de voir le jour et sa culture a façonné ces ingrédients pour leur donner une forme d'authenticité.

⁶³ Morgan, Piers. *Misadventures of a Big Mouth Brit*. London: Ebury, 2010. 358. Print.

⁶⁴ Dryansky, G.Y., and Joanne Dryansky. *Coquilles, Calva, & Crème: Exploring France's Culinary Heritage: A Love Affair With Real French Food*. New York: Pegasus, 2012. Print.

⁶⁵ Charvet, Frédéric. *Le Tourisme Dans La Région Lyonnaise*. Lyon: Opale, 2003. Print.

⁶⁶ Ibid

Mais les facteurs économiques ont joué un rôle tout aussi important. Le commerce international d'épices était essentiel à la reconnaissance de l'identité gastronomique de Lyon, devenant la ville principale en Europe dans la vente d'épices exotiques au XVe siècle. La première épicerie coopérative en France a créé une nouvelle façon de vendre ses spécialités importées de régions voisines, permettant un commerce fructueux pour les vendeurs. Nulle part ailleurs dans le monde le guide Michelin a créé une telle réputation sensationnelle et le style unique de la cuisine lyonnaise a permis à la ville de gagner une source notable de revenus via le tourisme gastronomique. Pour toutes ces raisons, et leurs rapports les uns aux autres, nous pouvons enfin commencer à voir les forces qui ont établi Lyon comme ville gastronomique par excellence.

La Conclusion

La dissection de la gastronomie de Lyon révèle les éléments interdépendants qui font de Lyon une des capitales culinaires du monde. Elle suggère aussi pourquoi Lyon a inspiré Joseph de Berchoux à inventer le terme *gastronomie*. Ce terme, qui définit l'art ou la science de bien manger, comprend un large éventail de sujets culinaires qui sont particulièrement exceptionnels et typiques de Lyon, y compris les éléments géographiques qui permettent de développer des aliments particuliers, des forces culturelles qui influencent ce qu'il est acceptable de manger et comment on devrait manger ainsi que les aspects financiers qui résultent de l'influence de la nourriture. Ce poème marque le début du développement d'une réputation plus grande aujourd'hui.

Berchoux a même mentionné la géographie unique de Lyon dans son poème *Gastronomie ou l'homme des champs de la table*. Il est avéré que les deux fleuves conjoignant au cœur de la ville ont joué un rôle critique dans l'importation de spécialités voisines et la construction de plats qui sont classiquement Lyonnais. En outre, la composition du sol issue d'une grande force tectonique âgée de milliers d'années a créé un terroir unique à Lyon ; terroir qui produit un vin fantastique trouvé nulle part ailleurs dans le monde. Sans ces facteurs, nous n'aurions pas la même base de cuisine lyonnaise aujourd'hui et sa réputation pourrait être différente.

Par ailleurs, la presse de Gutenberg, inventée pendant la Renaissance, montre comment des forces humaines importantes ont contribué à l'élaboration de la gastronomie lyonnaise. La traduction d'un livre italien en français, rendue possible par cette invention, a été largement responsable de la création d'une étiquette culturelle liée au repas, laquelle a changé la façon dont les lyonnais mangeaient et appréciaient la nourriture. Des siècles plus tard, l'apparition de

restaurants spécialisés a encouragé un mélange unique de classes sociales dans une ère où la fracture sociale était la norme. Ces restaurants ont développé une cuisine simple et inspiré directement l'un des plus grands chefs dans le monde à transformer la cuisine lyonnaise en quelque chose de plus extraordinaire encore. Ces éléments culturels ont ouvert la voie pour l'établissement de la réputation de Lyon comme l'une des premières puissances mondiales de la gastronomie.

En outre, la convergence à Lyon du commerce des épices du monde entier l'a placée sur la carte comme haut lieu économique il y a des siècles, créant ainsi un nouveau système de vente à la commission en France. Au XIXe siècle, les ingrédients frais importés des régions voisines ont inspiré la création de la première coopérative d'épicerie de la France et ont également créé une nouvelle façon de mener des affaires, mettant ainsi fin à la nécessité de travailler pour le compte d'un maître. Plus récemment, le phénomène de tourisme gastronomique a eu un impact significativement positif sur le chiffre d'affaires de la ville de Lyon. La signification économique de la nourriture à Lyon est donc un élément essentiel dans la découverte de sa prospérité car l'argent joue souvent un grand rôle dans la mise en forme de la gastronomie d'une ville.

Tandis que de nombreux facteurs rendent une ville unique, il est intéressant de voir cette différenciation de Lyon du point de vue de la nourriture car l'acte de manger est une chose avec laquelle tout le monde peut s'identifier ; cet acte transcende les barrières linguistiques et réchauffe le cœur. Mais parce que manger est une réalité quotidienne pour la plupart des gens, il est souvent très facile de prendre pour acquis les éléments spécifiques qui contribuent à la réputation gastronomique de n'importe quelle ville. Mon intention était d'approfondir cette question pour découvrir les raisons sous-jacentes qui ont fait de Lyon un chef de file de l'excellence gastronomique. Ma conviction est que l'on doit comprendre pleinement chaque

élément du puzzle afin d'apprécier une telle distinction. En revanche, ce qu'il est impossible de prendre pour acquis est le sentiment miraculeux que cette cuisine peut donner à ceux qui la connaissent de première main. Le goût de cette cuisine emblématique lyonnaise est suffisant pour vouloir découvrir les nombreuses forces qui établissent Lyon comme ville gastronomique par excellence.

Alors que les nombreux composants de l'identité gastronomique de Lyon sont documentés dans de nombreux livres publiés, cette thèse est particulièrement unique dans sa composition. Elle est la première du genre à relier des éléments géographiques, culturels et économiques pour permettre de découvrir la recette de la supériorité et de la complexité gastronomique de cette ville. Cela est important car aucune force ne saurait être seule responsable de cette réputation prestigieuse et l'on doit examiner de nombreux angles en même temps pour comprendre la situation dans son ensemble.

Cette thèse étudie les forces du passé et du présent qui ont fait Lyon la légende gastronomique que nous connaissons aujourd'hui. Mais il ne fait pas de prévisions quant à son avenir ou combien de temps elle va garder cette réputation. D'autres villes, comme Tokyo et Copenhague, commencent à empiéter sur cette proéminence et cela est gênant pour les citoyens fiers de Lyon. Il sera intéressant de voir comment la mondialisation et les attitudes de la génération millénaire auront un impact sur cette réputation de longue date. Cependant, cette concurrence ne servira à bénéficier du grand public, car cela pousserait les limites de la meilleure nourriture dans le monde.

Bibliographie

- "From Gallo-Roman Lyons to the Frankish Town." *Musée Gadagne*. Archaeological Department of the City of Lyons. Web. 22 Mar. 2015.
- "Gamay." *Le Figaro*. 2011. Web. 22 Mar. 2015.
- "Gravenche." *Memim Encyclopedia*, 2015.
- "Historic Site of Lyons." *UNESCO World Heritage Centre*. Web. 22 Mar. 2015.
- "History of the Abbey: A Brief History of Paul Bocuse's Abbaye of Collonges." *Abbey History*. Bocuse.com, Web. 08 Apr. 2015.
- "Lyon, a Roman City—The Modern City Pays Tribute to Its Past from Which It Is Built." *The Vanguard*, Oct. 2007. Web. 22 Mar. 2015.
- "Paul Bocuse Biography." *Encyclopedia Britannica Online*. Web. 08 Apr. 2015.
- "The Michelin Guide: 100 Editions and over a Century of History." *Official Michelin Website*. 3 Feb. 2009. Web. 10 Apr. 2015.
- "Une Appellation D'Origine Protégée." *Mezcalito*, 2013. Web. 10 Apr. 2015.
- "What Is a Co-op?" *Http://nfca.coop/definition*. NFCA, Web. 10 Apr. 2015.
- Baker, Katie. "The Queen of the French Kitchen." *The Daily Beast*. Newsweek, 26 Mar. 2014. Web. 10 Apr. 2015.
- Battista, Platina. *De Honesta voluptate et valetudin*. Rome, 1473. Print. Translated to French by Didier Christol. (Lyon, 1505).
- Bayon, Denis. *Michel-Marie Derrion, Pionnier Coopératif*. Vol. 354. Oct. 2000. Économie & Humanisme. Web.
- Benoit, Félix. *Lyon Secret*. Éditions Des Traboules, 1993. 84. Print.
- Bernier, Martine. "À L'école de la Pêche." *Loisirs*. 2011. Web. 22 Mar. 2015.
- Bertacchini, Enrico. *Cultural Commons: A New Perspective on the Production and Evolution of Cultures*. Cheltenham: Edward Elgar, 2012. 143. Print.
- Birlouez, Eric. "Festins Et Cuisine De La Renaissance." *Histoire Pour Tous*, Mar. 2011. Web. 08 Apr. 2015.
- Bland, Alastair. "With Warming Climes, How Long Will A Bordeaux Be A Bordeaux?" *NPR*. 8 May 2013. Web. 22 Mar. 2015.

- Boitel, Léon. *Revue du Lyonnais*, Bibliothèque municipale de Lyon, 1835. 442. Print.
- Braudel, Fernand. *The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Philip II*. Berkeley, Calif: U of California, 1995. Print.
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. *Physiologie Du Goût*. Paris: Librairie De La Bibliothèque Nationale, 1890. 375. Print.
- Charvet, Frédéric. *Le Tourisme Dans La Région Lyonnaise*. Lyon: Opale, 2003. Print.
- Chelminski, Rudolph. *I'll Drink to That: Beaujolais and the French Peasant Who Made It the World's Most Popular Wine*. New York, NY: Gotham, 2007. 4. Print.
- Citation of Érasmus in Sylvie Girard's *Lyonnais collection*: "Regional Cuisine of France," Aug. 1994. 9. Print.
- Cook, John. "Why Renaissance? Why Florence?" *History Review*, Dec. 2003. Web. 08 Apr. 2015.
- De Berchoux, Joseph. *Gastronomie ou l'homme des champs à table*. 1805. 37. Print.
- De Courselles Paul and Sixte Delorme, *En route avec l'oncle Mistral*. Paris: Librairie Ducrocq 1900, 44-45. Print.
- Desbat, Armand. *Lugdunum. Naissance D'une Capitale*. Vol. 1. Infolio: Gollion, 2005. L'Antiquité Classique, 2005. Web. 10 Apr. 2015. 133-139.
- Dryansky, G.Y., and Joanne Dryansky. *Coquilles, Calva, & Crème: Exploring France's Culinary Heritage: A Love Affair With Real French Food*. New York: Pegasus, 2012. Print.
- Fougerouse, Christian. *Le Patrimoine Fruitier Du Terroir De Thurins En Lyonnais: (1673-1914)*. Editions Universitaires Europeennes, 2011. Print.
- Freyhof, J. & Kottelat, M. (2008). "*Coregonus fera*". *IUCN Red List of Threatened Species. Version 2013.2*. International Union for Conservation of Nature. Retrieved December 28, 2013.
- Gladstones, J.S. *Wine, Terroir and Climate Change*. Kent Town: Wakefield, 2011. 44. Print.
- Hauser, Henri. *La Liberté Du Commerce Et La Liberté Du Travail Sous Henry IV, Lyon Et Tours (1596-1601)*. Paris: Nogent-Le-Rotrou, Impr. Daupeley-Gouverneur, 1902. Print.
- Jones, Gregory V. "Climate, Terroir, and Wine: What Matters Most in Producing a Great Wine?" *Earth Magazine*. Jan. 2014. Web. 22 Mar. 2015.
- Jones, J. A. P. *Europe 1500 - 1600*. Walton-on-Thames, Surrey: Nelson, 1997. 151. Print.
- Keller, Thomas. *The Complete Keller*. New York: Artisan, 2006. 72. Print.
- Knecht, R. J. *Francis I*. Cambridge: Cambridge UP, 1982. 24. Print.
- Michéal, Philippe. "Salaison Ogier." Bonaldi, 2015. Web. 10 Apr. 2015.

- Morgan, Piers. *Misadventures of a Big Mouth Brit*. London: Ebury, 2010. 358. Print.
- Munroe, John. "Spices and Their Costs in Medieval Europe." *Centre for Medieval Spices*. University of Toronto, 2011. Web. 10 Apr. 2015.
- Norman, Jeremy. "La Varenne Writes the Founding Text of Modern French Cuisine (1651)." *HistoryofInformation*. 9 Apr. 2014. Web. 10 Apr. 2015.
- Pellisson, Gerard. "History." *Institut Paul Bocuse*. Web. 19 Apr. 2015.
- Postlethwaite, Justin. "Poulet De Bresse: The Only French Chicken with AOC Status." *France Today*. International Journal of French Culture and Travel, 7 July 2014. Web. 22 Mar. 2015.
- Rabelais, François. *La Vie De Gargantua Et Pantagruel*. Chapter IV. Lyon, 1537. Print.
- Rowley, Anthony. *Une Histoire Mondiale De La Table: Strategies De Bouche*. Odile Jacob, 2009. Print.
- Serieys, Jacques. "7 Août 1786 Insurrection Ouvrière De Lyon L'émeute Des Deux Sous." *Parti De Gauche*. 8 Oct. 2014. Web. 8 Apr. 2015.
- Sornay, J. "Lyon - Marché De Poisson D'Eau Douce." *Persée*. 1932. Print.
- Steinberg, Adam. "Paul Bocuse." *A Life Worth Eating: Paul Bocuse's Comments*. 08 May 2009. Web. 19 Apr. 2015.
- Vernay-Carron, Luc. *Cuisine Lyonnaise*. Edisud, 2007. 6. Print.
- Viannay, Mathieu. "Fabuleuse Poularde De Bresse Demi-deuil En Vessie." *Le Huffington Post*, 5 Mar. 2013. Web. 22 Mar. 2015.